# Biskuitroulade mit Eierlikör-Puddingcreme

Cremig-fein und unwiderstehlich: Mit dem Rezept für die Biskuitroulade mit Eierlikör-Puddingcreme wird jeder Nachmittagskaffee zum Genuss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 60 min

## Zutaten

### Für den Biskuit

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Eier |
| 3 EL | Kaltes Wasser |
| 150 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 60 g | Mehl |
| 60 g | Speisestärke |
| 1 TL | Backpulver |
| | Staubzucker (zum Bestäuben) |

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 3 EL | Eierlikör |
| 250 ml | Milch |
| 100 g | Zucker |
| 0.5 Packungen | Vanillezucker |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 2 Stk. | Eigelb |
| 80 g | Butter |

## Zubereitung

1. Für die **Biskuitroulade mit Eierlikör-Puddingcreme** zu Beginn das Backrohr auf 210 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke in eine Schüssel sieben und mit einem Schneebesen vermischen. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen, das Wasser zufügen und beides mit dem Rührgerät einige Minuten lang schaumig schlagen. Währenddessen Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Zum Schluss die Mehlmischung vorsichtig unterheben.

2. Den fertigen Teig auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit ein großes Baumwolltuch auslegen und mit Zucker bestreuen. Nach der Backzeit den Biskuit herausnehmen und unverzüglich auf das Tuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Nun den Biskuit mit Hilfe des Tuchs aufrollen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend wieder ausrollen.

3. Unterdessen die Creme zubereiten: Die Eier trennen, Dotter mit Eierlikör in eine Tasse geben und glattrühren. Butter kleiner schneiden. Von der kalten Milch 6 Esslöffel abnehmen und in eine Tasse geben, das Puddingpulver damit anrühren. Die übrige Milch in einen Topf geben, Zucker und Vanillezucker einrühren, einmal aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver schnell unterrühren. Erneut aufkochen lassen, dann den Topf sofort vom Herd nehmen. Eierlikörmischung und Butter unterziehen. Creme abkühlen lassen.

4. Die Creme nun auf dem wieder aufgerollten Biskuit auftragen und glattstreichen, am Rand etwas Platz freilassen, damit die Füllung beim Aufrollen nicht herausquillt. Das Ganze erneut aufrollen. Die fertige Rolle mit Staubzucker bestreuen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## Tipp

Die Biskuitroulade mit Eierlikör-Puddingcreme kann man zur Abwechslung auch mit Schokopuddingpulver zubereiten oder pürierte Früchte unter die Creme rühren.